

浙川品牌建设促进会文件

浙品会(2023)6号

关于发布团体标准 《浙川无盐自发酵酸菜》的 公告

各会员及有关单位：

根据国家标准化管理委员会、民政部制定的《团体标准管理规定》及《浙川品牌建设促进会团体标准制修订工作细则》（试行）的规定，团体标准《浙川无盐自发酵酸菜》（编号为 T/SCCBD 001-2023）已按规定程序完成编制，现予以发布。该标准自 11 月 21 日起正式实施。

特此公告。

附件：《浙川无盐自发酵酸菜》

2023年10月20日



ICS 67.080.20
CCS X 26

T/SCCBD

浙川品牌建设促进会团体标准

T/SCCBD 001—2023

浙川无盐自发酵酸菜

Xichuan salt-free self-fermented pickled chinese cabbage

2023 - 10 - 20 发布

2023 - 11 - 21 实施

浙川品牌建设促进会 发布

目 次

前言	II
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 原辅料要求	3
5 生产加工	3
6 质量要求	4
7 安全要求	4
8 净含量	4
9 检验规则	4
10 标志、包装、运输及贮存	5

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由浙川品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：浙川品牌建设促进会、河南渠首龙土特产有限公司、河南农业大学、南阳理工学院。

本文件主要起草人：明凤枝、周道、李瑜、臧晋、徐起升、姬红霞、杨同亿、李建涛、周培伟、王宏波、王涛、明新胜、孔海周、陈冬梅、陈丽、明山、杨铁群、周建长、刘勇。

浙川无盐自发酵酸菜

1 范围

本文件规定了浙川无盐自发酵酸菜的原辅料要求、生产加工、质量要求、安全要求、净含量、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于浙川无盐自发酵酸菜产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

浙川无盐自发酵酸菜

以新鲜蔬菜（含山野菜，但不含带油脂蔬菜）为原料，在不添加食盐和其它化学添加剂的条件下，经过清洗烫漂、装缸压实、自发酵渥制而成的具有酸味的一种传统发酵预包装食品。

4 原辅料要求

4.1.1 原材料应新鲜完整、干净、无杂质、无黄叶、无腐烂、无霉变、无污染，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 山野菜应符合 LY/T 1673 的要求。

4.1.3 其他原料：应符合相应产品的食品安全标准或规定。

4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

5 生产加工

5.1 基本要求

酸菜的生产加工卫生条件应符合GB 14881的要求。

5.2 工艺流程

选料—整理分拣—清洗—烫漂—装缸压实—自发酵—出缸—分装。

5.3 加工要点

5.3.1 渥制

把烫漂好的蔬菜趁热装入陶缸中，注入烫漂蔬菜的余热水，再用大石块压实蔬菜，使其完全浸没在水下，控制缸内温度和时间，使其自然发酵渥酸即成。

6 质量要求

6.1 感官指标

感官要求及试验方法应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
形态	具有本品固有组织形态、无霉变、无腐烂	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察形态、色泽、闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色泽	具有本品固有的色泽	
气味	具有本品应有的滋味，酸味纯正，无异味	
口感	爽口、脆嫩、酸味适宜	
杂质	无正常视力可见异物	

6.2 理化指标

理化指标及试验方法应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
固形物/质量占比/%	≥ 85	GB/T 10786
总酸（以乳酸计）/（g/100g）	≤ 1.6	GB 12456

7 安全要求

7.1 污染物限量

污染物限量及检测方法应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	试验方法
铅（以Pb计）/（mg/Kg）	≤ 0.5	GB 5009.12
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	≤ 6	GB 5009.33

7.2 微生物限量

应符合GB 2714的规定。

8 净含量

应符合JJF 1070及《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

9 检验规则

9.1 组批和抽样

同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的同一品种、同一规格的产品为一批，从每批产品中的不同部位随机抽取一定数量样品（满足检验需求），分成两份，一份用于检验，一份用于备检。

9.2 出厂检验

9.2.1 每批产品需经企业质量检验部门按本文件规定的检验项目进行检验，检验合格、签发合格证后方可出厂销售。

9.2.2 出厂检验项目：感官要求、固形物、总酸、铅、亚硝酸盐和净含量。

9.3 型式检验

9.3.1 型式检验项目为本文件第6、7、8章的全部技术内容。

9.3.2 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产六个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

9.4 判定规则

检验结果中检验项目全部合格，判该批产品合格。如有不合格项目，应从该批产品中加倍抽取样品对不合格项进行复检，若复检结果仍不合格，则判定该批产品为不合格品。微生物项目不合格不得复检。

10 标志、包装、运输及贮存

10.1 标志

标签应符合GB 7718和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

10.2 包装

产品内包装应符合GB 9683的规定，产品外包装物应符合GB/T 6543的规定。

10.3 运输

运输工具应清洁卫生，装卸应轻拿轻放，严禁碰撞、挤压、刺破。产品运输时应避免日晒、雨淋、高温，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10.4 贮存

产品应贮存在冷库中，温度应控制在2℃~5℃。严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。包装箱应垫离地面10cm、离墙20cm以上。